

Blondie de Biscoff®

10 pasos
12 raciones

Añade un toque extra de delicia a tu postre tradicional de helado incorporando un toque de Biscoff.

Ingredients

12 galletas Biscoff + algunas más para decorar
120g de migas de galletas Biscoff
500g (para la cobertura) de crema para untar Biscoff
186g de mantequilla sin sal
330 g de azúcar extrafino
330 g de azúcar moreno fino
0,8 cucharadita de sal
4 huevos
500 g de harina
8 g de levadura en polvo
120g de chocolate blanco (picado o en trocitos)

Preparación

1. Precalienta el horno a 170 °C (340 °F). Forra un molde para hornear con papel de horno.

2. Mide la mantequilla y ponla al fuego a temperatura media. Remueve hasta que se derrita, retírala del fuego, añade los 300 gr de crema para untar Biscoff®? y mezcla bien.

3. En el bol de una batidora de pie, bate el azúcar y los huevos hasta obtener una mezcla homogénea y esponjosa.

4. Con la batidora aún en marcha a velocidad baja, vierte la mezcla de mantequilla derretida y Biscoff®? y bate hasta que quede bien incorporada.

5. Tamiza la harina y la levadura en polvo sobre la mezcla y añade una pizca de sal; mezcla suavemente con una espátula hasta que todo quede bien incorporado.

6. A continuación, añade las migas de galletas Biscoff®? y el chocolate blanco troceado, y mezcla con cuidado hasta que todo quede bien integrado.

7. Vierte la masa en el molde forrado y alísala con una espátula.

8. Hornea los blondies durante 25-30 minutos. El centro debe quedar ligeramente «tembloroso».

9. Déjalos enfriar en el molde. Una vez fríos, puedes meterlos en la nevera durante 1 o 2 horas más para que se enfríen por completo. Sácalos de la nevera y del molde y unta una capa gruesa de crema de galletas Biscoff por encima.

10 Decora con migas de galletas Lotus Biscoff®? y remata cada porción individual con esa emblemática galleta Biscoff®?.